



Crème anglaise au kaki persiMon^{MD} et son sirop au safran

Donne 6 portions

Ingrédients

1 kaki persiMon^{MD} pelé et haché
2 sachets (14 g) poudre de gélatine
½ tasse (125 ml) eau bouillante
1 tasse (250 ml) crème à fouetter (35 %)
1 tasse (250 ml) lait homogénéisé
½ tasse (125 ml) sucre granulé
1 c. à soupe (15 ml) gingembre, pelé et émincé

Sirop

1 tasse (250 ml) vin blanc
¼ tasse (50 ml) miel liquide
2 c. à soupe (30 ml) jus de citron frais
¼ c. à café (1 ml) safran

Préparation

Placer le kaki persiMon^{MD} dans un robot culinaire et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

Verser l'eau bouillante dans un grand bol.

Saupoudrer la gélatine sur l'eau et fouetter jusqu'à ce que ce soit bien mélangé.

Combinaison la crème, le lait, le sucre et le gingembre dans une casserole moyenne et faire chauffer à feu moyen 2 à 3 minutes en remuant sans arrêt.

Recouvrir la casserole et laisser infuser pendant 5 minutes.

Passer le mélange à la crème dans une passoire fine et incorporer au mélange à la gélatine à l'aide d'un fouet. Ajouter la purée de kakis persiMon^{MD} en mélangeant.

Disposer 6 ramequins sur une plaque de cuisson. Séparer le mélange également entre les 6 moules. Couvrir et placer au réfrigérateur jusqu'à ce qu'ils prennent, environ 3 heures.

Sirop

Dans une petite casserole, amener à ébullition le vin, le miel, le jus de citron et le safran. Réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à l'obtention d'une consistance de sirop, environ 20 minutes.

Présentation

Pour démouler la crème anglaise, passer un couteau sur le pourtour et placer les moules dans l'eau chaude 30 secondes. Frapper doucement l'arrière du moule avec la paume de la main pour démouler à l'envers sur une assiette de service. Verser le sirop au safran sur la crème anglaise.

Si désiré, on peut garnir le tout d'une tranche de persiMon^{MD} cristallisé** ou de billes de Persimon^{MD} givré** et de framboises.

**Kaki persiMon^{MD} glacé

Mélanger 2 c. à soupe d'eau, 2 c. à soupe de jus de citron et 1 c. à soupe de sucre dans une petite casserole. Faire mijoter pendant une minute, jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux. Jeter des billes de persiMon^{MD} dans le sirop.

**Kaki persiMon^{MD} cristallisé

Tailler un kaki persiMon^{MD} en fines rondelles. Préparer un sirop simple en portant à ébullition de l'eau et du sucre en parts égales. Faire mijoter les tranches de kaki persiMon^{MD} à feu moyen doux 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Utiliser une cuillère trouée pour transférer les tranches de kaki persiMon^{MD} sur une grille. Laisser sécher et refroidir jusqu'au lendemain. Rouler les tranches de kaki persiMon^{MD} dans une couche de sucre.

